



Logo structure

CHARTRE D'ENGAGEMENT

Pour une alimentation durable et de qualité dans la restauration collective publique

Le Département de la Drôme a fait d'une alimentation durable et de qualité bénéficiant à tous les acteurs du territoire une priorité. Au travers son projet alimentaire territorial (PAT), il conduit diverses actions visant à favoriser l'accès à une alimentation saine et durable, notamment en accompagnant la mise en œuvre de la loi Agriculture et Alimentation, dite EGALIM, en restauration collective en Drôme.

La loi a fixé d'ambitieux objectifs à la restauration collective notamment en termes de qualité des produits : 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de produits bio d'ici janvier 2022.

Convaincu, que cela représente un beau levier de développement économique et d'attractivité pour son territoire, le Département s'engage à faciliter l'atteinte des objectifs de la Loi. Il propose ainsi un accompagnement aux structures volontaires sélectionnées dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt « *Pour une alimentation durable et de qualité dans la restauration collective publique* » autour de cinq enjeux clés :

- L'approvisionnement,
- La formation des cuisiniers,
- La sensibilisation des convives,
- Le gaspillage alimentaire,
- La communication sur la démarche et ses résultats.

A l'issue de cet accompagnement, le Département engagera et financera une démarche de certification afin de mesurer le niveau atteint par la structure et les effets pour le territoire.

« **Nom de la structure accompagné(e)** » s'engage à :

- Mettre en œuvre tous les moyens et les conditions nécessaires au bon déroulement de la mission d'accompagnement réalisée par Agribiodrôme au sein de la structure,
- Contribuer, en lien avec Agribiodrôme, à la définition des besoins et objectifs et à l'élaboration d'un plan d'action,
- Favoriser / adopter une démarche / réflexion globale : de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, de la formation du personnel à la sensibilisation des convives,
- Privilégier les produits de qualité et de proximité, dont les produits issus de l'agriculture biologique,
- Inscrire les engagements dans le projet d'établissement et dans la durée,
- Informer, sensibiliser et impliquer le plus largement possible le personnel de la structure, ainsi que l'ensemble des partenaires, afin de créer une réelle dynamique indispensable à la pérennité du projet de l'établissement,
- A citer le Département dans toutes les actions de promotion et de valorisation du projet,
- A mettre à disposition les éléments nécessaires à l'auditeur missionné par le Département pour mesurer les résultats de l'action à la fin de l'accompagnement,
- A communiquer au Département ses résultats relatifs au pourcentage de produits de qualité et durables dont les produits bio les 3 années suivant l'accompagnement.

Fait à _____, le _____

en deux exemplaires originaux.

Représentant de la structure

Représentant de l'équipe cuisine